

**REGULAMENTO DO CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL**  
**(Wines of Portugal Challenge)**  
**(2022)**

O **Concurso Vinhos de Portugal 2022**, adiante designado por **CVdP** ou **WPT Challenge**, decorrerá nos dias 02 a 06 de Maio de 2022.

**1. OBJECTIVOS**

Os objetivos do **CVdP / WPT Challenge** são os seguintes:

- a) Projectar no plano internacional a imagem da marca Vinhos de Portugal e dos seus vinhos;
- b) Distinguir e dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG) e os vinhos de casta e/ou ano de colheita;
- c) Estimular a produção de vinhos de qualidade valorizando o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses;
- e) Incentivar o espírito do programa *Wine in Moderation*;
- f) Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, através de iniciativas ligadas aos programas de turismo e gastronomia.

**2. PRODUTOS ADMITIDOS**

**2.1.** O Concurso **CVdP / WPT Challenge 2022** é aberto aos vinhos produzidos e engarrafados em Portugal com direito a Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG), incluindo vinhos Varietais, Espumantes, Licorosos e vinhos de Casta e/ou Ano de colheita, nos termos da Portaria nº 199/2010, de 14 de Abril, alterada pela Portaria n.º 323/2015, de 01 de Outubro.

**2.2.** O Concurso **CVdP / WPT Challenge 2022** premiará os vinhos distribuídos pelas seguintes categorias:

- Vinhos espumantes;
- Vinhos tranquilos varietais, de castas tradicionais Portuguesas constantes do Anexo 1;
- Vinhos tranquilos de lote ou de castas que não constem do Anexo 1;
- Vinhos licorosos.

**2.3.** Somente serão aceites a Concurso os vinhos que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.

**2.4.** Nos termos da legislação em vigor, todos os vinhos devem estar engarrafados e indicar na respectiva rotulagem, devidamente aprovada pela entidade certificadora – CVR, IVBAM, IVDP ou IVV - a sua origem e ano de colheita.

**2.5.** Os vinhos a Concurso devem corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito, estarem disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 2.000 garrafas de 0,75 litros ou o equivalente em volume, ostentando os correspondentes selos de certificação, o número de lote e o nome da denominação de origem ou indicação geográfica que lhe é reconhecida, no caso de vinhos com direito a DO ou IG.

**2.6.** Caso o produto tenha sido engarrafado especificamente para o **CVdP / WPT Challenge**, podendo não conter a roupagem definitiva, a amostra correspondente deve ser acompanhada de documento comprovativo de ter sido certificado ou ter sido requerida a certificação.

**2.7.** O cumprimento do presente regulamento será apreciado com base na Portaria nº 26/2017 de 13 de Janeiro de 2017, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 09 de Maio e pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de Setembro, e, supletivamente, na “Norma dos concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola” da OIV e o seu enquadramento será garantido pela presença de um Auditor do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) durante a realização do **CVdP / WPT Challenge**.

**2.8.** No âmbito do presente regulamento é criada uma Comissão Permanente, constituída por um representante do IVV e 2 representantes da ViniPortugal, que deve acompanhar o desenrolar do Concurso e assegurar o cumprimento do regulamento, podendo ainda decidir designadamente, sobre as exceções ao limite de 2.000 garrafas referidas no nº 5, outros casos ou situações não previstas no presente regulamento e por proposta do Grande Júri, despromover vinhos que se apresentem com defeito ou ausência de qualidade.

### **3. REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS**

**3.1.** As inscrições estão abertas a partir **do dia 20 de Janeiro e terminam a 3 de Abril de 2022.**

**3.2.** No acto da inscrição e por cada vinho apresentado a Concurso, devem ser enviadas pelo menos 6 amostras equivalentes a um volume mínimo de 4,5 litros para:

#### **Concurso Vinhos de Portugal**

***Instalações do CNEMA – Quinta das Cegonhas – 2000-471 Santarém***

ou entregues nas correspondentes **Entidades Certificadoras\***, até ao dia **05 de Abril de 2022.**

Para cada amostra, a inscrição deve incluir:

- a) Identificação exacta e completa do produtor;
- b) Designação correcta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável;
- c) Indicação da categoria a que concorre, nos termos do N.º 10. CATEGORIAS DE PROVA, do presente Regulamento;
- d) Indicação da casta nos varietais;
- e) Quantidade disponível em garrafas para venda correspondente à amostra em causa;
- f) Boletim de análise físico-química actualizado, reportando-se à data da última certificação, devidamente validado pela entidade certificadora no caso dos produtos com direito a DO ou IG ou por um laboratório acreditado, no caso dos vinhos de casta e/ou ano de colheita.
- g) A colocação de uma imagem da garrafa rotulada ou do rótulo e contra-rótulo.

**3.3.** A validação da inscrição implica, obrigatoriamente, o acompanhamento do respectivo boletim de análise físico-química, nos termos da alínea f) do n.º anterior, que deve ser inserido no sistema, acompanhando o acto de inscrição.

**3.4.** A inscrição do produtor, acompanhada dos documentos complementares, deve ser realizada electronicamente no endereço [www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt).

**3.5.** Por cada vinho a Concurso, o concorrente deve liquidar no acto da inscrição, 75 euros acrescidos de IVA, independentemente do número de vinhos inscritos.

**3.6.** As inscrições realizadas até 11 de Março de 2022 beneficiarão de um desconto de 5 euros por cada vinho a Concurso, desde que naquela data o processo esteja totalmente finalizado, com o pagamento efectuado e com a documentação e amostras entregues, no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente, até às 17 horas do dia 15 de Março.

**3.7.** Os vinhos inscritos a partir de 12 de Março e até 03 de Abril – que não beneficiam já daquele desconto de 5 euros - deverão ser entregues no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente, até às 17 horas do dia 05 de Abril.

**3.8.** A partir de 04 e até ao dia 07 de Abril de 2022, a Organização poderá ainda aceitar inscrições, com uma penalização de 15 euros, sobre o valor base de 75 euros a que se refere o ponto 5 do presente parágrafo e desde que os vinhos sejam entregues, no CNEMA até às 17 horas do dia 8 de Abril.

**3.9.** A inscrição só se torna efectiva após o pagamento integral da mesma e com a entrega dos vinhos no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente, nos prazos acima estabelecidos.

**3.10.** Para as amostras provenientes das RA dos Açores e da Madeira considera-se como único local de entrega o CNEMA, mantendo-se as datas de entrega acima referidas para as diferentes fases.

**3.11.** Sobre todos os valores mencionados debitados aplica-se IVA à taxa legal em vigor (23%).

**3.12.** O pagamento das inscrições poderá ser efectuado por transferência bancária para o

IBAN: PT50 0019 0183 00200000083 67

ou por cheque endossado à ViniPortugal e enviado para Rua Mouzinho da Silveira, 5 – 1250-165 Lisboa.

**3.13.** As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor.

**3.14.** A Organização reserva-se o direito de utilizar os meios à sua disposição, para confirmar a veracidade dos produtos a Concurso, designadamente para garantir que os produtos submetidos a Concurso correspondem aos introduzidos no mercado, sob a mesma marca e rótulo.

**3.15.** Os vinhos inscritos para o concurso e com inscrição paga, mas que entraram fora do prazo regulamentar, não serão submetidos à prova, não havendo lugar a devolução da taxa de inscrição.

#### **4. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL**

##### **4.1. Controlo, classificação e armazenamento das amostras**

- a) Posteriormente à recepção das amostras é realizado o controlo, catalogação e armazenamento das mesmas. À Organização compete avaliar e corrigir eventuais erros, bem como recusar amostras que não correspondam ao estipulado no presente regulamento.
- b) Após verificação dos documentos de registo e dos correspondentes certificados de análises, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características específicas.
- c) O armazenamento das amostras é efectuado em local adequado, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.
- d) Em caso de dúvidas ou anomalias que sejam detectadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou outras diferenças encontradas, a Organização reserva-se ao direito de cancelar o prémio que possa ter sido atribuído, notificando o interessado e as demais entidades competentes.

##### **4.2. Organização das sessões de prova**

- a) O Concurso decorre em 2 fases, decorrendo a primeira no CNEMA em Santarém, com a avaliação efectuada por um Júri Regular e a 2ª fase, em local a determinar, com a avaliação final efectuada por um Grande Júri.
- b) O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, efectuando-se sempre a avaliação por recurso a provas cegas.
- c) Com o objectivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as respectivas amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local adequado e de acesso estritamente reservado, sendo interdita a entrada na área de preparação de amostras a qualquer elemento estranho à Organização.
- d) No decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento da mesma, designadamente no que respeita ao local de realização com acesso reservado, condições de luminosidade e temperatura adequadas, bem como adequados serviços de apoio.

##### **4.3. Apresentação das amostras nas sessões de prova**

- a) Todos os vinhos são provados em séries de, no máximo, 8 amostras.
- b) No início de cada sessão de prova e com vista à aferição dos palatos, pode ser apresentado a todos os jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova.
- c) Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao Presidente de júri, previamente acondicionada numa manga opaca, sem vedante, contendo apenas e de forma visível o número de código que a identifica.
- d) O Presidente do júri deve confirmar o código com a listagem da série que lhe foi entregue e só após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri.
- e) Aos jurados apenas é permitido conhecer o ano de colheita, categoria em que se insere ou a que respeita o vinho em prova e, no caso dos vinhos varietais de castas tradicionais Portuguesas, a que se refere o ponto nº 2 do Parágrafo “2. PRODUTOS ADMITIDOS”, conhecer a respectiva casta. Desta forma, está vedada aos membros do júri qualquer informação sobre a Região de proveniência do vinho.
- f) Nenhum Presidente de Júri poderá provar vinhos cuja elaboração, directa ou indirectamente, tenham sido da sua responsabilidade.
- g) Com o objectivo de assegurar séries relativamente homogéneas, a ordenação e distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem determinada pela Organização, devendo ser evitada a colocação de vinhos do mesmo estilo e produtor numa mesma mesa de Júri.

## **5. JÚRIS**

**5.1.** Os membros do Júri Regular e respectivos Presidentes, bem como os membros do Grande Júri são seleccionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

**5.2.** Quer as sessões dos Júris Regulares quer as do Grande Júri serão coordenadas por um Director Técnico a designar pela Organização.

**5.3.** Os júris são constituídos por enólogos, escanções, jornalistas, membros das câmaras de produtores das EC ou OC, chefes de cozinha, profissionais da área da comercialização de vinhos ou enófilos, sendo um deles o Presidente de júri.

- 5.4.** O Júri Regular (1º Fase) reunirá nas manhãs dos dias 02, 03 e 04 de Maio, nas instalações do CNEMA, em Santarém.
- 5.5.** Cada Júri Regular compreende entre 5 e 7 membros qualificados, dos quais pelo menos 2 deverão ser estrangeiros.
- 5.6.** As notas de cada Presidente de júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com peso igual às notas atribuídas pelos restantes membros do seu júri.
- 5.7.** A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).
- 5.8.** O número total de júris é fixado pela Organização em função do número de amostras apresentadas a Concurso.
- 5.9.** O Grande Júri (2ª fase) reunirá nas manhãs dos dias 05 e 06 de Maio, no CNEMA para avaliar todos os vinhos que obtiveram classificação de Medalha de Ouro e atribuir as Grandes Medalhas de Ouro e seleccionando os Melhores de cada categoria conforme o ponto 7.6.
- 5.10.** O Grande Júri é constituído por 5 a 7 elementos, todos de elevada reputação internacional, sendo pelo menos 3 estrangeiros e os restantes Portugueses um dos quais, obrigatoriamente, será o Director Técnico.

## **6. FICHA DE PROVA**

A ficha de prova apresenta-se informaticamente adaptada, em software previamente seleccionado pela Organização.

## **7. PRÉMIOS**

- 7.1.** O número de medalhas a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 24º da Portaria nº 26/2017, de 13 de Janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 09 de Maio e pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de Setembro.
- 7.2.** A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não pode ultrapassar 30% do número total de vinhos a Concurso.
- 7.3.** Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme as abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:

a) Vinhos com **90 ou mais pontos e até o máximo de 10% dos vinhos inscritos**, na categoria em causa, atribuição de **MEDALHA de OURO**;

b) Vinhos com **mais de 84 pontos, e até que perfaçam um total de 30% dos vinhos inscritos no Concurso**, atribuição de **MEDALHA de PRATA**;

**7.4.** Os vinhos que na 1ª Fase (Júri Regular) tenham obtido a pontuação correspondente a Medalha de Ouro serão submetidos a uma avaliação, a levar a efeito pelo Grande Júri, com vista à atribuição dos Prémios **GRANDE MEDALHA DE OURO**, até ao limite máximo de 2,5% do número de vinhos inscritos, garantindo-se, porém, um mínimo de 2 GO por categoria, desde que o Grande Júri considere os mesmos aptos a receber aquela distinção.

**7.5.** A atribuição do Prémio **GRANDE MEDALHA DE OURO** será feita com base na média aritmética das notas atribuídas pelos membros do Grande Júri.

**7.6.** Os vinhos com maior pontuação atribuída pelo Grande Júri serão designados:

**“Melhor Vinho Tinto 2022” (Categoria A)**

**“Melhor Vinho Branco 2022” (Categoria A)**

**“O Melhor Varietal Tinto 2022” (Categoria A)**

**“O Melhor Varietal Branco 2022” (Categoria A)**

**“Melhor Espumante 2022” (Categoria B)**

**“Melhor Licoroso 2022” (Categoria C)**

**7.7.** A atribuição do Prémio **“Melhor Vinho 2022”** não incidirá sobre os vinhos Licorosos, podendo ser um vinho de lote, varietal ou espumante.

**7.8** A atribuição do Prémio “Melhor” em cada categoria só abrange os vinhos que tiveram direito a Medalha de Grande Ouro.

## **8. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS**

**8.1.** Aos vinhos que tenham sido classificados com uma medalha, será atribuído um diploma pela Organização do **CVdP / WPT Challenge**. Este diploma identifica de forma inequívoca a amostra que obteve a medalha.

**8.2.** A Organização disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo, em número correspondente ao volume declarado na ficha de inscrição sendo o preço de cada unidade de 0,02 € acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.



**8.3.** Nos casos em que os operadores não tenham adquirido os autocolantes a que se refere o número anterior, a referência à medalha atribuída pelo **CVdP / WPT Challenge** através de publicidade que faça uso da designação e/ou do logo do Concurso Vinhos de Portugal será efectuada contra o pagamento à Organização do Concurso, pelo titular do vinho, do valor correspondente ao produto do número de litros declarados pelo valor de 0,02 euros/litro.

**8.4.** No caso de não cumprimento do disposto no ponto 8.3. o titular da marca será impedido de inscrever quaisquer outros vinhos, cuja título de propriedade ou uso da marca seja sua, na edição seguinte do Concurso Vinhos de Portugal, sendo este impedimento aplicável a terceiros que em seu nome pretendam inscrever a marca em causa.

## **9. REGRAS GERAIS**

**9.1.** Os resultados do Concurso não são susceptíveis de recurso.

**9.2.** Toda a informação declarada na ficha de inscrição é da inteira responsabilidade dos signatários.

**9.3.** A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas na ficha de inscrição, usando os meios legais ao seu dispor.

**9.4.** A participação neste Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

## **10. CATEGORIAS DE PROVA**

**10.1.** A Organização reserva-se ao direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos, situação que a ocorrer será colmatada com a inclusão dos vinhos em causa, na categoria mais próxima.

**10.2.** Cada amostra só pode estar inscrita numa única categoria.

**10.3.** O presente regulamento do **CVdP / WPT Challenge** dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

**GRUPO A.1 – Vinhos com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta, de lote ou de castas não tradicionais portuguesas, podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos,** tendo de apresentar uma sobrepressão devida ao CO2 inferior a 1 bar a 20°C.

**GRUPO A.2. – Vinhos Varietais ou Estremes com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta,**

Concorrem nesta categoria os vinhos de castas tradicionais Portuguesas, constantes da listagem do Anexo 1, podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos, tendo de apresentar uma sobrepressão devida ao CO2 inferior a 1bar a 20°C.

**GRUPO A.3. Vinhos Doces ou Colheitas Tardias com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta,**

Vinhos doces com características organolépticas específicas.

**GRUPO B – ESPUMANTES com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta,** podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos, devendo apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO2 em solução, igual ou superior a 3 bar.

**GRUPO C – VINHOS FORTIFICADOS “DO” ou “IG”**

Concorrem nesta categoria os vinhos licorosos com teor alcoólico adquirido > 15% e <22% vol. 20°C.

## **11. ENDEREÇOS OFICIAIS DO CONCURSO**

1. O endereço electrónico oficial o concurso é [concursovinhos@viniportugal.pt](mailto:concursovinhos@viniportugal.pt)
2. A inscrição no concurso far-se-á através do sítio [www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt)

**Anexo 1 – Lista de castas tradicionais Portuguesas**

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Sinónimo</b>	<b>Cor</b>
PRT53207	Alvarelhão <sup>1</sup>	Brancelho	T
PRT41505	Agronómica <sup>2</sup>		T
PRT50615	Água Santa <sup>2</sup>		T
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta Bastardinha	T
PRT53808	Alicante Bouschet <sup>2</sup>		T
PRT50711	Alicante Branco		B
PRT52313	Almafra		B
PRT54006	Almenhaca		B
PRT52114	Alvadurão		B
PRT54007	Alvar		B
PRT54008	Alvar Roxo		R
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT41209	Alvarelhão Ceitão		T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT40701	Alvarinho Lilás <sup>2</sup>		B
PRT52908	Amaral		T
PRT51003	Amor-Não-Me-Deixes		T
PRT53204	Amostrinha		T
PRT52316	Antão Vaz		B
PRT40404	Assaraky <sup>2</sup>		B
PRT52603	Aragonez <sup>1</sup>	Tinta Roriz, Tempranillo	T
PRT53704	Aramon <sup>1</sup>		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT51412	Arinto do Interior		B
PRT50218	Arinto dos Açores	Terrantez da Terceira	B
PRT54009	Arinto Roxo		R
PRT52104	Arjunção		T
PRT40404	Assaraky		B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52407	Barcelo		B
PRT41302	Barreto		T
PRT52803	Bastardo <sup>1</sup>	Graciosa	T

PRT51117	<b>Bastardo Branco</b>		B
PRT41708	<b>Bastardo Roxo<sup>1</sup></b>		R
PRT52507	<b>Batoca</b>	<b>Alvaraça</b>	B
PRT51808	<b>Beba</b>		B
PRT52016	<b>Bical</b>	<b>Borrado das Moscas</b>	B
PRT54010	<b>Boal Barreiro</b>		B
PRT52116	<b>Boal Branco</b>		B
PRT52017	<b>Boal Espinho</b>		B
PRT41601	<b>Bonvedro</b>		T
PRT52807	<b>Borraçal</b>		T
PRT50314	<b>Branca de Anadia<sup>2</sup></b>		B
PRT41107	<b>Branco Desconhecido</b>		B
PRT51216	<b>Branco Especial</b>		B
PRT41105	<b>Branco Gouvães</b>	<b>Alvarelhão Branco</b>	B
PRT51018	<b>Branco Guimarães</b>		B
PRT54011	<b>Branco João</b>		B
PRT40502	<b>Branco Valente</b>		B
PRT52117	<b>Branda</b>		B
PRT41202	<b>Branjo</b>		T
PRT53103	<b>Cabinda<sup>2</sup></b>		T
PRT54012	<b>Cainho</b>		B
PRT54013	<b>Calrão</b>		T
PRT52402	<b>Camarate</b>		T
PRT41806	<b>Campanário<sup>2</sup></b>		T
PRT50914	<b>Caracol</b>		B
PRT51016	<b>Caramela</b>		B
PRT52605	<b>Carrasquenho</b>		B
PRT51816	<b>Carrega Branco</b>		B
PRT52902	<b>Carrega Burros</b>		T
PRT51517	<b>Cascal</b>		B
PRT50901	<b>Casculho</b>		T
PRT40702	<b>Castália<sup>2</sup></b>		B
PRT51002	<b>Castelã</b>		T
PRT53106	<b>Castelão</b>	<b>João de Santarém ou Periquita</b>	T
PRT52615	<b>Castelão Branco<sup>2</sup></b>		B
PRT52706	<b>Castelino</b>		T
PRT50309	<b>Castelo Branco</b>		B

PRT41303	Casteloa		T
PRT52410	Cerceal Branco		B
PRT52412	Cercial	Cercial da Bairrada	B
PRT53609	Chasselas <sup>1</sup>		B
PRT40608	Chasselas Cioutat <sup>1</sup>	Chasselas Salsa	B
PRT53607	Chasselas Roxo <sup>1</sup>		R
PRT54014	Chasselas Sabor <sup>1</sup>		B
PRT51308	Cidadelhe		T
PRT51404	Cidreiro		T
PRT51317	Códega do Larinho		B
PRT50201	Complexa <sup>2</sup>		T
PRT50902	Concieira		T
PRT51304	Coração de Galo		T
PRT40708	Cornichon <sup>1</sup>		B
PRT52004	Cornifesto <sup>1</sup>		T
PRT51405	Corropio		T
PRT54015	Corval		B
PRT51207	Corvo		T
PRT54016	Crato Espanhol		B
PRT51209	Dedo de Dama		B
PRT41707	Deliciosa <sup>2</sup>		T
PRT52513	Diagalves		B
PRT50904	Doçal		T
PRT50905	Doce		T
PRT51609	Dona Joaquina		B
PRT52307	Donzelinho Branco		B
PRT41709	Donzelinho Roxo		R
PRT52306	Donzelinho Tinto		T
PRT51411	Dorinto	Arinto do Douro	B
PRT51410	Douradinha		B
PRT52207	Encruzado		B
PRT51008	Engomada		T
PRT54017	Esgana Cão Tinto		T
PRT41103	Esganinho		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52904	Espadeiro		T
PRT51604	Espadeiro Mole		T

PRT51017	<b>Estreito Macio</b>		B
PRT41502	<b>Fepiro<sup>2</sup></b>		T
PRT52810	<b>Fernão Pires</b>	<b>Maria Gomes</b>	B
PRT52815	<b>Fernão Pires Rosado</b>		R
PRT50104	<b>Ferral</b>		T
PRT52709	<b>Folgasão<sup>1</sup></b>	<b>Terrantez</b>	B
PRT52708	<b>Folgasão Roxo</b>		R
PRT51514	<b>Folha de Figueira</b>	<b>Dona Branca</b>	B
PRT52314	<b>Fonte Cal</b>		B
PRT41203	<b>Galego</b>		T
PRT52913	<b>Galego Dourado</b>		B
PRT54018	<b>Galego Rosado</b>		R
PRT40808	<b>Generosa<sup>2</sup></b>		B
PRT50802	<b>Gonçalo Pires</b>		T
PRT52112	<b>Gouveio</b>		B
PRT50617	<b>Gouveio Estimado</b>		B
PRT41305	<b>Gouveio Preto</b>		T
PRT50616	<b>Gouveio Real</b>		B
PRT41702	<b>Gouveio Roxo</b>		R
PRT50804	<b>Grand Noir<sup>1</sup></b>		T
PRT51602	<b>Grangeal</b>		T
PRT40606	<b>Granho</b>		B
PRT52503	<b>Jaen<sup>1</sup></b>	<b>Mencia</b>	T
PRT52515	<b>Jampal</b>		B
PRT41204	<b>Labrusco</b>		T
PRT50611	<b>Lameiro</b>		B
PRT51113	<b>Larião</b>		B
PRT54019	<b>Leira</b>		B
PRT41605	<b>Listrão<sup>1</sup></b>		R
PRT52213	<b>Loureiro</b>		B
PRT50708	<b>Lourela</b>		T
PRT41503	<b>Lusitano<sup>2</sup></b>		T
PRT51115	<b>Luzidio</b>		B
PRT50608	<b>Malandra</b>		T
PRT53308	<b>Malvarisco</b>		T
PRT52714	<b>Malvasia</b>		B
PRT40603	<b>Malvasia Babosa</b>		B

PRT51009	<b>Malvasia Bianca</b>		B
PRT50912	<b>Malvasia Branca</b>		B
PRT51212	<b>Malvasia Cabral</b>		R
PRT50911	<b>Malvasia Cândida<sup>1</sup></b>		B
PRT50810	<b>Malvasia Cândida Roxa<sup>1</sup></b>		R
PRT40604	<b>Malvasia de São Jorge</b>	<b>Malvasia, Malvazia</b>	B
PRT52512	<b>Malvasia Fina</b>	<b>Boal, Bual</b>	B
PRT52612	<b>Malvasia Fina Roxa</b>		R
PRT41304	<b>Malvasia Parda</b>	<b>Farinheira</b>	B
PRT53205	<b>Malvasia Preta</b>		T
PRT41703	<b>Malvasia Preta Roxa</b>	<b>Pinheira Roxa</b>	R
PRT53013	<b>Malvasia Rei<sup>1</sup></b>		B
PRT54020	<b>Malvasia Romana</b>		B
PRT54021	<b>Malvia</b>		B
PRT40704	<b>Malvoeira</b>		B
PRT51413	<b>Manteúdo<sup>1</sup></b>		B
PRT41603	<b>Manteúdo Preto</b>		T
PRT53312	<b>Marquinhas<sup>2</sup></b>		B
PRT52002	<b>Marufo<sup>1</sup></b>	<b>Mourisco Roxo</b>	T
PRT41205	<b>Melhorio</b>		T
PRT41309	<b>Melra</b>		T
PRT41607	<b>Mindelo<sup>2</sup></b>		T
PRT51804	<b>Monvedro</b>		T
PRT52301	<b>Moreto</b>		T
PRT41508	<b>Moscargo<sup>2</sup></b>		T
PRT52915	<b>Moscatel Galego Branco<sup>1</sup></b>	<b>Muscat à Petits Grains</b>	B
PRT41301	<b>Moscatel Galego Tinto</b>		T
PRT54005	<b>Moscatel Galego Roxo<sup>1</sup></b>	<b>Moscatel Roxo</b>	R
PRT40705	<b>Moscatel Graúdo<sup>1</sup></b>	<b>Moscatel-de-Setúbal</b>	B
PRT53015	<b>Moscatel Nunes</b>		B
PRT51701	<b>Mourisco</b>		T
PRT50916	<b>Mourisco Branco<sup>1</sup></b>		B
PRT51402	<b>Mourisco de Semente</b>		T
PRT41306	<b>Mourisco de Trevões</b>		T
PRT53407	<b>Mulata<sup>2</sup></b>		T
PRT40703	<b>Naia<sup>2</sup></b>		B
PRT52202	<b>Negra Mole<sup>1</sup></b>		T

PRT52005	Nevoeira		T
PRT50806	Padeiro		T
PRT52702	Parreira Matias		T
PRT52006	Patorra		T
PRT41002	Pé Comprido		B
PRT52105	Pedral		T
PRT54022	Perigó		B
PRT54023	Pero Pinhão		T
PRT51617	Perrum <sup>1</sup>		B
PRT54025	Pexem		T
PRT51007	Pical	Piquepoul Noir	T
PRT51606	Pilongo		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT50605	Português Azul	Blauer Portugieser	T
PRT51715	Praça		B
PRT52705	Preto Cardana		T
PRT51803	Preto Martinho		T
PRT53102	Primavera <sup>2</sup>		T
PRT40501	Promissão		B
PRT52014	Rabigato <sup>1</sup>		B
PRT51613	Rabigato Franco		B
PRT50917	Rabigato Moreno		B
PRT52903	Rabo de Anho		T
PRT54026	Rabo de Lobo		T
PRT52011	Rabo de Ovelha		B
PRT52203	Ramisco		T
PRT52309	Ratinho		B
PRT51103	Ricoca		T
PRT40809	Rio Grande <sup>2</sup>		B
PRT53806	Roal		R
PRT51708	Rodo		T
PRT50707	Roseira		T
PRT51314	Roupeiro Branco		B
PRT41705	Roxo Flor		R
PRT50918	Roxo Rei		R
PRT52106	Rufete <sup>1</sup>	Tinta Pinheira	T
PRT51516	Samarrinho <sup>1</sup>	Budelho	B



PRT52304	Santareno		T
PRT54027	Santoal	Boal de Santarém	B
PRT51611	São Mamede		B
PRT51316	Sarigo <sup>1</sup>		B
PRT40403	Seara Nova <sup>2</sup>		B
PRT40505	Sercial	Esgana Cão	B
PRT51011	Sercialinho <sup>2</sup>		B
PRT51403	Sevilhão		T
PRT51901	Sezão		T
PRT51914	Síria <sup>1</sup>	Roupeiro, Códega	B
PRT52910	Tália <sup>1</sup>	Ugni Blanc, Trebbiano Toscano	B
PRT51910	Tamarez	Molinha	B
PRT52210	Terrantez		B
PRT50216	Terrantez do Pico		B
PRT54029	Tinta		T
PRT50703	Tinta Aguiar		T
PRT40609	Tinta Aurélio		T
PRT52905	Tinta Barroca		T
PRT51905	Tinta Caiada <sup>1</sup>	Pau Ferro, Tinta Lameira	T
PRT52201	Tinta Carvalha		T
PRT52101	Tinta da Barca		T
PRT41504	Tinta de Alcobaça <sup>2</sup>	Alcoa	T
PRT51108	Tinta de Lisboa	Bastardo Tinto	T
PRT50706	Tinta Fontes		T
PRT52502	Tinta Francisca		T
PRT50607	Tinta Gorda <sup>1</sup>		T
PRT52906	Tinta Grossa	Carrega Tinto	T
PRT50602	Tinta Martins		T
PRT50604	Tinta Mesquita		T
PRT51906	Tinta Miúda <sup>1</sup>		T
PRT51202	Tinta Negra <sup>1</sup>	Molar, Saborinho	T
PRT51208	Tinta Penajoia		T
PRT50907	Tinta Pereira		T
PRT50807	Tinta Pomar		T
PRT51307	Tinta Tabuaço		T
PRT52505	Tintem <sup>2</sup>		T
PRT51205	Tintinha		T

PRT53307	<b>Tinto Cão</b>		T
PRT52506	<b>Tinto Pegões<sup>2</sup></b>		T
PRT54030	<b>Tinto Sem Nome</b>		T
PRT50705	<b>Touriga Fêmea</b>		T
PRT52205	<b>Touriga Franca</b>		T
PRT52206	<b>Touriga Nacional</b>		T
PRT41206	<b>Transânchora</b>		T
PRT52710	<b>Trajadura<sup>1</sup></b>	Treixadura	B
PRT50909	<b>Trigueira</b>		R
PRT53006	<b>Trincadeira</b>	<b>Tinta Amarela, Trincadeira Preta</b>	T
PRT51012	<b>Trincadeira Branca</b>		B
PRT52216	<b>Trincadeira das Pratas</b>		B
PRT41509	<b>Triunfo<sup>2</sup></b>		T
PRT51415	<b>Uva Cão</b>		B
PRT51211	<b>Uva Cavaco</b>		B
PRT53206	<b>Valbom<sup>2</sup></b>		T
PRT51608	<b>Valdosa</b>		T
PRT54031	<b>Valveirinho</b>		B
PRT50808	<b>Varejoa</b>		T
PRT52111	<b>Vencedor</b>		B
PRT50317	<b>Verdelho</b>		B
PRT51513	<b>Verdelho Roxo</b>		R
PRT51806	<b>Verdelho Tinto</b>		T
PRT54032	<b>Verdial Branco</b>		B
PRT41208	<b>Verdial Tinto</b>		T
PRT51902	<b>Vinhão</b>	<b>Sousão</b>	T
PRT52715	<b>Viosinho</b>		B
PRT52614	<b>Vital</b>		B
PRT54033	<b>Xara</b>		T
PRT54028	<b>Zé do Telheiro</b>		T

<sup>1</sup>Castas com dupla nacionalidade (tradicionais)

<sup>2</sup>Castas híbridas